



SENSES 3.0 UMAMI

DOPO IL DOLCE CON SENSES 2.0 SWEET (DOLCE) STIMOLIAMO CON IL 5° SENSO IL SENSO NEUTRO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO CIOCCOLATO LATTE SANTO DOMINGO 38% E SOIA

INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM
ACQUA - BOLLENTE
LATTE INTERO - BOLLENTE
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%
SALSA DI SOYA
SUCCO DI LIMONE

g 1500
g 2200
g 1000
g 400
g 100
g 150

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua e il latte, mixare con JOYBASE CHOCO TANDEM, aggiungere MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% e continuare a mixare.
Aggiungere infine la salsa di soia e mixare.
Lasciare riposare 30 minuti, porre in mantecatore e subito dopo aggiungere il succo di limone.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME

Q.B.

PREPARAZIONE

Variegare con JOYFRUIT LIME